

Sommersmenü

*Salat von eingelegten Kirschtomaten und Rauke
mit gebratenen Zellinger Wachteleiern, gerösteten Sonnenblumenkernen
und gehobeltem Wildblumenkäse ^{G,0}*

2021 Würzburger Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN
EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -
Weingut Bürgerspital, Würzburg

*Vegane Cremesuppe von der Süßkartoffel
mit Zitronengras-Espuma und Süßkartoffelchips*

2021 Blanc de Blancs, Alte Reben ° VDP.GUTSWEIN
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Cuvée aus Riesling, Silvaner und Scheurebe

*Geschmorte Querrippe von der bayerischen Färse mit BBQ-Jus, cremigen
Gerstengraupen und gesmoktem Gemüse ^{a(3),L,0}*

2020 Dorfprozeltenener Frühburgunder ° VDP.ORTSWEIN
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

*Marzipan-Mohn-Eclair mit weißer Schokolade
und marinierten Erdbeeren ^{G,8}*

Schwarzriesling Auslese °
Divino Nordheim-Thüngersheim

3-Gang Menü (ohne Suppe) 54,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 21,90 €

4 Gang Menü 62,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 27,70 €

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise* ^{a(1),c,g,l} 6,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise
- Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse* ^{g,l,o} 7,90 €
Cream soup of white wine with local cress
- Vegane Cremesuppe von der Süßkartoffel
mit Zitronengras-Espuma und Süßkartoffelchips* 8,90 €
Vegan cream soup of sweet potatoes with lemongrass espuma and chips
- Bouillabaisse à la Mainmühle mit gebratenen Süßwasserfischen,
blanchiertem Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille* ^{a(1),c,d,l} 10,90 €
Auch als Hauptgang möglich 22,90 €
Bouillabaisse with fried filets of freshwater fish, blanched fennel,
grilled bread and sauce Rouille -- Also available as a main course
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 5,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Salat von eingelegten Kirschtomaten und Rauke mit gebratenen
Zellinger Wachteleiern, geröstete Sonnenblumenkerne
und gehobeltem Wildblumenkäse* ^{c,g,o} 17,90 €
Salad of pickled cherry-tomatoes with rocket and roasted quail egg,
sunflower seeds and sliced wild flowers cheese
- Dreierlei vom Birkenfelder Saibling
gebeizt, geräuchert und Tatar mit grüner Gazpacho,
Gurkenspaghetti, Meerrettich-Panna cotta und Apfelkaviar* ^{d,g,l,o} 17,90 €
Trio of char pickled, smoked and tartare with green gazpacho,
cucumber spaghetti, horse radish panna cotta and apple caviar
- Tatar vom bayerischen Rind mit Wildkräutern,
gepickeltem Gemüse und Kräutercreme* ^{c,g,l,m,o} 17,90 €
Bavarian beef tartare with wild herbs, sweet-sour vegetables and herbal cream

Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g,l,m,o} 11,90 €
“Obazda” - regional cheese delicacy, camembert-spread with red onions, garden radish and sour dough bread

Fränkischer Brotzeiteller
Fränkische Hausmacher Wurst mit eingelegten Gurken, frischem Meerrettich, Senf und Bauernbrot ^{a(1),g,l,m,o} 18,90 €
Franconian cold plate with home made sausages, pickled cucumber, Fresh horseradish, mustard and farmers bread

Hauptgänge / Main course

Vegan

Gefüllte Süßkartoffel mit Couscous, Tofu-Kräuterquark, gegrilltem Gemüse, Rucola und Korianderpesto ^{a(1),h,f,o} 19,90 €
Stuffed sweet potato with couscous, herbal curd of tofu, grilled vegetables, rocketsalad and pesto of coriander

Vegetarisch / Vegetarian

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{l,m,o} 13,90 €
Mixed salad with cress, roasted sunflower seeds and vinaigrette, served with baguette

„Ofenschlupfer“ von Parmesan und Blattspinat mit süß-saurem Tomatenragout, weißem Basilikumschaum und mariniertes Brunnenkresse ^{a(1),l,o} 18,90 €
Franconian “Ofenschlupfer” from parmesan and spinach, tomato ragout, white basil-foam and marinated watercress

Fisch / Fish

Fischküchle von der Forelle mit Räucherfischespuma, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{a(1),c,d,g,l} 22,90 €
Meat balls of trout with foam of smoked fish, mixed vegetables and parsley potatoes

Gebratenes Filet vom Saibling mit Flußkrebsschaum, buntem Gemüse und Fregola Sarda ^{a(1),b,c,d,g,l} 27,90 €
Fried filet of char with foam of crayfish, mixed vegetables and fregola sarda

Von unserem Grill / From our grill

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,
dazu unser Sauerteigbrot* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €
5 original Mainmühlen sausages, Silvaner-Sauerkraut
served with sour dough bread
Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot +3,00 €
Optional: with roasted potatoes instead of bread

*Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g,
Café de Paris Butter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 30,90 €
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged,
café de paris butter

Kotelette vom bayerischen Kalb ca. 300g, Café de Paris Butter ^{d,g,m,o} 33,90 €
Veal chop (300g), café de paris butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,
Café de Paris Butter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 36,90 €
Beef filet (200g), from bavarian pasture cattle,
7 days dry aged, café de paris butter

Das Steak wird in folgenden Garstufen serviert: rare / medium / well done
Steak will be served: rare / medium / well done

Beilagen zur Wahl / Side dishes for choice:

Bratkartoffeln 5,90 €
roasted potatoes

Grillgemüse 5,90 €
grilled vegetables

Geschmorte Süßkartoffel mit Kräuterquark ^g 5,90 €
sweet potato with herb quark

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} 5,90 €
side salad

Fleisch / Meat

„Blaue Zipfel“ Original 5 Mainmühlen Bratwürste im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Meerrettich ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

„Blaue Zipfel“ boiled 5 Mainmühlen sausages in wine broth with onions, carrots, celery and horseradish

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l} 22,90 €

“Franconian wedding dinner” boiled veal with horseradish sauce, noodles and cranberry jam

Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l} 24,90 €

“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce, creamy savoy cabbage and potato dumplings

Geschmorte Querrippe von der bayerischen Färse mit BBQ-Jus, cremigen Gerstengraupen und gesmoktem Gemüse ^{a(3),l,o} 28,90 €

Stewed short rib from Bavarian pasture with BBQ-Jus, creamy grains of pearl barley and smoked vegetables

Dessert

Sorbet Trilogie - Erdbeere / Mango / Himbeere-Rosmarin 8,90 €

Trilogy of sherbet strawberry / mango / raspberry-rosemary

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison ^{c,g} 8,90 €

Mousse au Chocolat with fresh seasonal fruits

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Himbeer-Rosmarin Sorbet ^{c,g} 8,90 €

Vanilla Crème Brûlée with raspberry-rosemary sorbet

Marzipan-Mohn-Eclair mit weißer Schokolade und marinierten Erdbeeren ^{c,g} 9,90 €

Marzipan-poppy seed-Eclair with white chocolate and marinated strawberries

Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit Feigensenf und Walnussbrot ^{a(1),g,m,h} 17,90 €

Cheese platter from Affineur Waltmann with fig mustard and walnut bread